

JAN

JAN HARTWIG.



Nur 9 Köche in Deutschland sind mit 3 Michelin Sternen ausgezeichnet.

Jan Hartwig, der am 29. September 1982 in Helmstedt in Niedersachsen geboren wurde, ist einer von ihnen.

Gut fünf Monate nach der Eröffnung seines ersten eigenen Restaurants am 25. Oktober 2022 im Kunstareal München, nur einen Steinwurf vom Königsplatz entfernt, erlangte das Restaurant am 4. April 2023 auf Anhieb 3 Sterne.

Wie sein erfolgreiches Popup-Restaurant auf dem Gelände des Nymphenburger Schlosses (Februar – September 2022), trägt auch das lichtdurchflutete Restaurant den Namen „JAN“.

Jan Hartwigs persönliches Bekenntnis ist es heute besser zu sein als gestern, entsprechend entwickelt er sich, als auch seine Gerichte, kontinuierlich weiter.

Es elektrisiert Hartwig ständig neue Dinge zu lernen. So findet er neue, kreative Impulse in jedem Aspekt des Lebens, besonders wenn er mit seinem Hund lange Spaziergänge macht.

KARRIERE.



Jan Hartwig startete seine Karriere 2000 mit seiner Kochausbildung im Restaurant Dannenfeld (1 Michelin Stern) in Braunschweig.

2003 arbeitete er bei „Pomp Duck and Circumstance“ in Berlin.

2005 arbeitete Jan Hartwig im 2 Sterne Restaurant Kastell in Wernberg-Köblitz unter der Leitung von Christian Jürgens.

2006 wechselte er zu Klaus Erfort, um im Saarbrückener 2 Sterne Restaurant Gästehaus Klaus Erfort zu arbeiten.

2007 fing er an im 2 Sterne Restaurant Aqua in Wolfsburg, unter der Leitung von Sven Elverfeld, zu arbeiten, wo er ab 2009 bis zu seinem Weggang 2014 Souschef war. 2009 erhielt das Restaurant 3 Michelin Sterne.

Im Mai 2014 übernahm Jan Hartwig seine erste Stelle als Küchenchef im Restaurant ATELIER im Münchner Hotel Bayerischer Hof.

Bereits 2015 wurde das Restaurant mit 2 Michelin Sternen und ab 2017 bis zu Hartwigs Weggang im Spätsommer 2021 mit 3 Michelin Sternen ausgezeichnet.

Damit war kein deutscher Koch schneller als er. Jan Hartwig ist damit auch der erste Koch in München, der 23 Jahre nach Eckart Witzigmann, 3 Michelin Sterne erhalten hat.

PHILOSOPHIE.



Schliersee Saibling
Steckrübe, Saiblings-Leber, Wurzelgemüse &
Safran Vinaigrette

Im Restaurant JAN wird eine zeitgemäße Küche serviert, die gleichberechtigt klassische Techniken mit einer wegweisenden Kreativität und Top-Produkten vereint.

Jan Hartwigs faszinierende Gerichte stellen seine Begabung unter Beweis, makellos harmonische Mischungen aus Aromen und Texturen zu kreieren, die in Erinnerung bleiben. Er liebt es die DNA der deutschen Küche zu interpretieren, um diese kreativ in neue Geschmackswelten zu übersetzen. Dies gibt ihm ein hohes Maß an Eigenständigkeit.

„Ich fokussiere mich sehr auf die Themen Regionalität und Nachhaltigkeit. Ich versuche meine Hauptprodukte aus der Region und von Produzenten, die ich persönlich kenne, zu beziehen. Natürlich macht es auch Spaß mit Zutaten zu arbeiten, die nicht lokal sind, wie Austern oder Fisch aus dem Atlantik. Aber der Fokus liegt auf meiner Heimat und der deutschen Geschmacks-DNA. Darum verwende ich hauptsächlich Süßwasserfisch, bspw. aus dem Schliersee, der nur rund eine Stunde von München entfernt ist.

Frischer und besser geht es nicht. Ich liebe Gerichte, in denen ich das gesamte Produkt verwende. Ein gutes Beispiel ist der Saibling. Hier verarbeite ich die Leber, den Kaviar, den Fisch selbst. Aus dem Rest wie dem Kopf, den Flossen und Knochen bereite ich die Sauce zu. Es wird also nichts verschwendet.“

Für Jan Hartwig gibt es keine schlechten Produkte oder Stücke – jedes Produkt kann durch eine entsprechende Zubereitung in die höchsten Höhen erhoben werden.

PHILOSOPHIE.



Es ist Jan Hartwigs ultimatives Ziel seinen Gästen ein unvergessliches Erlebnis zu bescheren.

Sein Wunsch ist es denkwürdige Gerichte zu schaffen, die noch lange im Gedächtnis bleiben. „Ich denke, dass ich so leidenschaftlich gerne koche, weil es einfach der beste Weg ist mit organischen Produkten zu arbeiten. Es gibt keine Grenzen und ich habe die Möglichkeit Emotionen auf dem Teller zu transportieren, Emotionen bei meinen Gästen zu erzeugen und meiner Kreativität freien Lauf zu lassen.“

Das spiegelt sich auch in der Art und Weise der Entwicklung seiner Gerichte wieder. „Ich möchte, dass sie auf den Punkt sind, dass es unmöglich ist, etwas davon wegzunehmen.“

Es soll Freude machen die Gerichte zu genießen: „Mein Kochstil hat sich in den vergangenen zwei Jahren stark weiterentwickelt. Der Prozess der eigenen Entwicklung und Profilschärfung ist andauernd. Es ist also eine Art Jan Hartwig 2.0, nur mit der persönlichen Freiheit es dieses Mal so zu machen wie ich es mir vorstelle.“

KONZEPT RESTAURANT JAN.



Mit dem Restaurant JAN erfüllt sich Jan Hartwig seinen Lebenstraum der Selbstständigkeit, trotz widriger Zeiten und ohne die Hilfe von Investoren oder Sponsoren. „Zuallererst habe ich es gemacht, um unabhängig zu sein, weil ich eine Art der Gastronomie anbieten wollte, die ich mir immer vorgestellt habe. Das Restaurant trägt meinen Namen, es kann also nicht persönlicher sein, als meine Gäste in meinem Zuhause willkommen zu heißen. Ich möchte damit meine Persönlichkeit zum Ausdruck bringen und meine Gäste mit auf eine Reise nehmen.“

Jan Hartwig möchte, dass der Fokus auf dem Essen liegt – nichts soll die Gäste davon ablenken. Daher hat er ein klassisches, zeitloses, aber minimalistisches Design gewählt, in dem sich die Gäste wohlfühlen sollen und das die teilweise noch immerwährende Hemmschwelle dieser Art von Küche herabsetzen möchte.

„Ich habe die Örtlichkeit gewählt, weil sie im Stadtzentrum, nahe dem wunderschönen Kunstareal, liegt. Das Restaurant ist lichtdurchflutet, es hat die richtige Größe und ist ein Platz an dem ich mich zu Hause fühle und kreativ sein kann.“

Das Highlight ist die offene Küche, die es dem Team erlaubt den Service beim Einsetzen der Gänge zu unterstützen. So ist das gesamte Team nahe am Gast und für Fragen ansprechbar. „Das ist nicht nur für unsere Gäste toll, sondern auch für das Küchenteam, weil sie das direkte Feedback unserer Gäste bekommen, was nicht selbstverständlich ist. Das ist eine wichtige Erfahrung, die sie sehr motiviert.“

KONZEPT RESTAURANT JAN.



- 40 Plätze im Restaurant mit einer offenen Küche und direktem Blick auf die Zubereitungsprozesse
- Das fünf (nur mittags erhältlich) und das sieben Gang-Menü, kann durch Jan Hartwigs Signature Dishes ergänzt werden
- Private Dining Room mit Platz für bis zu 18 Gäste
- Ein junges Team, bestehend aus 15 Personen in Küche und Service
- Eine Weinkarte mit Fokus auf Zentral-Europa, die durch einige spezielle Raritäten ergänzt wird
- Vier Öffnungstage pro Woche mit Dinner von Dienstag – Freitag und Lunch am Mittwoch und Freitag

WAS KRITIKER SAGEN.

RESTAURANTS 1 Minute 02 DEZEMBER 2022

„JAN“ – Jan Hartwigs jüngster Gastro-Coup

Mit seinem eigenen Restaurant „JAN“ hat Spitzenkoch Jan Hartwig in München im Oktober seinen jüngsten gastronomischen Coup gelandet.

München | Guide MICHELIN Deutschland 2022



Michelin Guide Artikel (02.12.2022)

„JAN – Jan Hartwigs jüngster Gastro-Coup“

„...bringt Jan Hartwig präzises und aufwändiges Handwerk mit Finesse und kraftvollen Aromen in Einklang und schafft geschmackliche Meisterwerke. Hier kann man von einer wirklich beneidenswerten Gabe sprechen.“

Frankfurter Allgemeine 23.02.2023 - Aktualisiert: 25.02.2023, 14:27 Uhr
<https://www.faz.net/464-b4113>

Sensationsküche in München Der entfesselte Prometheus

Jan Hartwig gehört zu den Superstars der deutschen Spitzenküche. Jetzt kann er in seinem eigenen Restaurant frei von Fesseln kochen – was nicht nur für ihn, sondern für uns alle ein großes Glück ist. Die Kolonne Geschmackssache.

Von JAKOB STROBEL Y SERRA



Frankfurter Allgemeine (23.02.2023)

„Der entfesselte Prometheus“

„Jan Hartwig gehört zu den seltenen Menschen, die sich mit nichts weniger als dem Maximum zufriedengeben. Fast ausnahmslos stürmische, verblüffende, glückliche Verbindungen voller Kraft und Zärtlichkeit, Intensität und Feinfühligkeit sind das, angerichtet von neun Laboranten unter dem Kommando eines vierzigjährigen Wunderknaben, ohne dessen rettungslose Passion fürs Kochen es kein Labor der Liebe gäbe – und für die Feinschmecker dieser Welt einen Ort weniger der aufrichtigen Gegenliebe.“

MICHELIN GUIDE CEREMONY 2 Minuten 04 APRIL 2023

JAN – Sensation beim Guide MICHELIN – Neues Restaurant mit drei MICHELIN Sternen ausgezeichnet

Jan Hartwigs neues Restaurant wird nach der mit Spannung erwarteten Neueröffnung im letzten Jahr mit drei MICHELIN Sternen ausgezeichnet und somit in Rekordzeit in den Olymp der Spitzenrestaurants katapultiert.

Topf der Redaktion | 3 MICHELIN Sterne | MICHELIN Guide Ceremony | Guide MICHELIN Deutschland 2023



Michelin Guide Artikel (04.04.2023)

„JAN – Sensation beim Guide Michelin“

Mit der Aussage „Das war ein sensationelles Essen. Hier zelebriert man ganz große Kunst. Ein Moment der Glückseligkeit“ versucht ein Inspektor, seine Emotionen in Worte zu fassen. „Die Produkt-qualität und das handwerkliche Know-how sind über alle Kritik erhaben.

„Was genau so viel Spaß macht? Alles.“ Adjektive wie fantastisch, eindrucksvoll, top, ausgezeichnet, perfekt und beachtlich reihen sich in den Berichten aneinander. Ralf Flinken-flügel: „Wir hatten lange genug Zeit, verschiedene Essen in Jan Hartwigs neuem Restaurant zu absolvieren. Unsere Ergebnisse waren mehr als eindeutig und unsere Entscheidung somit glasklar.“

AUSWAHL AKTUELLER BERICHTERSTATTUNG.



FOCUS Magazin
(17/23, 5 pages)
„Sterne-Küche ganz geerdet“



tz (05.04.2023)
„Der König der Köche“



Münchner Merkur (6./7.04.2023)
„Ein Traum ist in Erfüllung gegangen“



FOUR Magazine
(Oktober Ausgabe, 11 Seiten)
„Dream come true“

„JAN, in Munich. A manifestation of his gastronomic dreams, this three-Michelin-starred dining venue gallantly honours Hartwig's culinary mastery, German heritage and love for the finest produce.“

BEWERTUNGEN 2023.

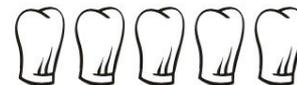
Guide Michelin

3 Sterne



Gault&Millau Guide

5 Hauben



Der Feinschmecker

5F



Der Schlemmeratlas

5 Bestecke



Gusto

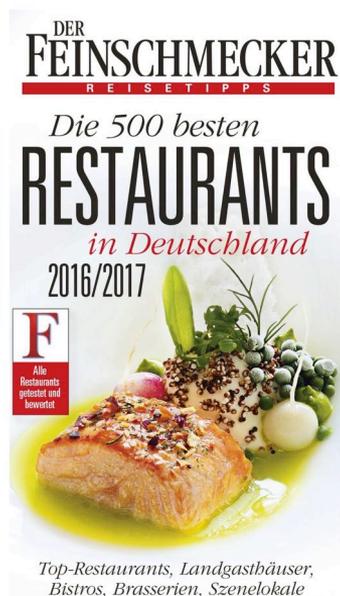
10+ Pfannen



AUSZEICHNUNGEN.

Der Feinschmecker

2016 „Koch des Jahres“



Frankfurter Allgemeine
Sonntagszeitung

2017 „Koch des Jahres“

2022 „Koch des Jahres“

Frankfurter Allgemeine
SONNTAGSZEITUNG

Der Große Restaurant &
Hotel Guide

2021 „Koch des Jahres“

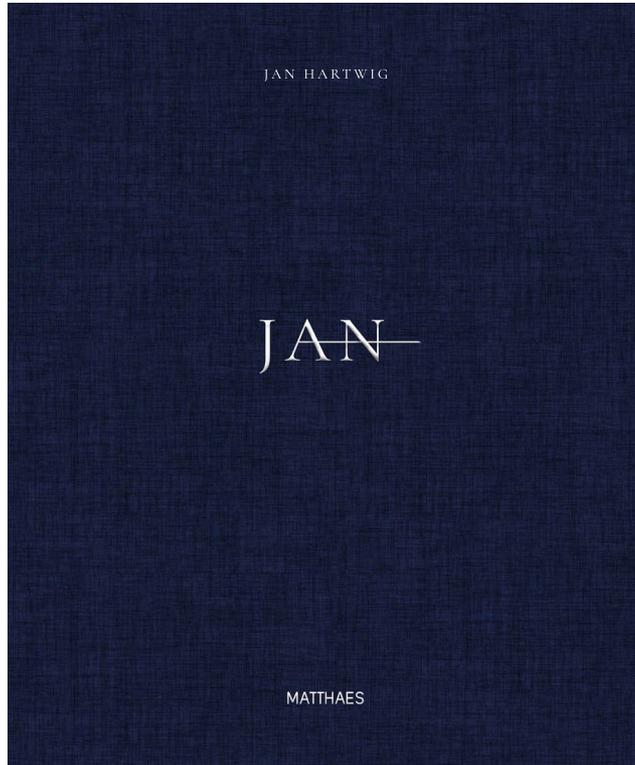


Opinionated About Dining
OAD

„Bestes neues Restaurant
Europa 2023“

OAD
OPINIONATED ABOUT DINING

KOCHBUCH.



LABOR DER LIEBE

Im Dezember 2023 wird Jan Hartwigs erstes Kochbuch im Matthaes Verlag veröffentlicht.

Es ist eine Synthese seiner Zeit als Küchenchef im Restaurant ATELIER, gefolgt von seinem Popup Restaurant und seinem Restaurant JAN.

Es wird den Namen „Labor der Liebe“ tragen, welcher nicht nur den Eingang zur Küche weist, sondern auch sehr gut den kontinuierlichen Prozess der Weiterentwicklung und Verfeinerung beim Streben nach Perfektion beschreibt. Aber auch die tiefen Emotionen, die er durch seine Gerichte auf den Tellern ausgedrückt und die lang anhaltende Erinnerungen schaffen.

Es umreißt die Evolution von Jan Hartwigs einzigartigem Kochstil und seiner Anrichteweise in 74 Rezepten.

Diese werden dabei von ihm kommentiert und führen so zu einem Buch voller Einblicke und Hintergrundgeschichten auf rund 300 Seiten.

SIGNATURE DISHES.

Chawanmushi & N25 Kaviar

Rum Rosinen, Piemonteser Haselnüsse, Lauchöl aus Kyoto



„Fisch in Aspik“

Bayerische Forelle, Rote Bete mit Kapuzinerkresseöl & Kaviar vom Seesaibling



SIGNATURE DISHES.

Makrele

Griechischer Joghurt, fermentierter Knoblauch,
Cous Cous & Dashi Beurre blanc



Kalbsbries

Sake Beurre blanc & getrocknete Kaviar Butter



SIGNATURE DISHES.

Rücken vom Spanferkel

Topinambur & Périgord-Trüffel



Soufflierte Wachtel

Leber-Mousse, Lauch, Bitter-Salate & Vin Jaune



SIGNATURE DISHES.

„Bienenstich“
und Rhabarber



„Schwarzwälder Kirsch“
Kirschen & Vanille Eiscreme



KONTAKT.

Für weitere Anfragen steht Ihnen
Theresa Geisel gerne zur Verfügung!

M: theresa@jan-hartwig.com

JAN

Restaurant JAN

Luisenstraße 27, 80333 München

www.jan-hartwig.com

 [Instagram](#)